

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekurangan vitamin A (KVA) merupakan salah satu diantara empat masalah gizi utama di Indonesia yang harus segera ditangani. Hasil kajian berbagai studi menyatakan bahwa vitamin A merupakan zat gizi yang esensial bagi manusia, karena zat gizi ini sangat penting dan konsumsi makanan cenderung belum mencukupi (Sidarta, 2008).

Almatsier (2009) menyampaikan sebanyak tiga juta anak-anak buta karena kekurangan vitamin A. Pada anak balita akibat kekurangan vitamin A (KVA) akan meningkatkan kesakitan dan kematian, mudah terkena penyakit infeksi seperti diare, radang paru-paru, pneumonia, dan akhirnya kematian. Akibat lain yang berdampak sangat serius dari KVA adalah buta senja dan manifestasi lain dari *xerophthalmia* termasuk kerusakan kornea dan kebutaan (Sidarta, 2008).

Vitamin A merupakan retinoid dan prekursor/provitamin A karotenoid yang mempunyai aktivitas biologik sebagai retinol (Almatsier, 2009). Provitamin A terdiri dari α , β , dan γ - karoten. Beta karoten merupakan provitamin A yakni sumber penting bagi vitamin A di dalam saluran pencernaan khususnya pada usus halus (Rahayu, 2010). Beta karoten sangat diperlukan oleh tubuh untuk mencegah kekurangan vitamin A (KVA). Banyak faktor yang mempengaruhi status vitamin A seseorang. Salah satu faktor yang penting adalah kecukupan asupan vitamin A. Menurut Arisman (2007) sumber vitamin

A yang berasal dari bahan makanan banyak terdapat pada buah dan sayuran berwarna kuning dan hijau yang mengandung karotenoid.

Pemenuhan kebutuhan makanan tidak hanya pada makanan utama saja, tetapi juga memerlukan makanan tambahan seperti makanan kecil atau cemilan. Pada saat sekarang ini, banyak dijumpai produk makanan olahan dari berbagai bahan baku yang dijual di pasaran, tetapi diantaranya masih ada yang kurang kandungan gizinya, oleh karena itu perlu diupayakan untuk memproduksi makanan kecil dengan memanfaatkan bahan baku yang mengandung nilai gizi baik, mudah didapat dan harganya cukup murah, misalnya pemanfaatan labu kuning menjadi *flakes*.

Flakes gandum merupakan salah satu bentuk makanan sarapan siap saji berupa lembaran pipih, berbentuk oval, berwarna kuning kecokelatan, memiliki tekstur yang renyah dan memiliki kemampuan rehidrasi (Herliana, 2006). Menurut Erni (2012) produk *flakes* dipilih sebagai pangan alternatif karena dapat memberikan kemudahan dalam memenuhi kalori dalam waktu yang relatif singkat. Produk ini merupakan produk pangan alternatif yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik dewasa maupun anak-anak. Pengembangan produk *flakes* sendiri di Indonesia semakin berkembang dengan inovasi bahan tambahan seperti coklat, susu, dan buah. *Flakes* biasa disajikan dengan ditambahkan susu segar sebagai menu sarapan atau bisa juga sebagai snack atau cemilan (Hanawati, 2012).

Labu kuning merupakan salah satu jenis tanaman sayur dan buah yang sudah tidak asing dikalangan masyarakat Indonesia. Menurut Bath (2013) kandungan β -karoten dari labu kuning cukup tinggi yaitu sebesar 1,18 mg/100g sedangkan dalam bentuk tepung mengandung kadar beta karoten sebesar 7,30 mg/100g. Selain itu, labu kuning juga memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap yakni karbohidrat, protein, beberapa mineral serta vitamin yaitu vitamin B, C dan serat. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal radikal bebas yang dapat menyebabkan berbagai jenis penyakit kanker (Gardjito, 2005).

Pada pengolahan *flakes* labu kuning pengaruh pemakaian tepung labu kuning sangat berpengaruh terhadap kadar beta karoten yang terkandung pada produk. Menurut Ramadhani (2012) semakin banyak tepung labu kuning yang digunakan maka kandungan β -karoten semakin besar. Menurut De man (1997) β -karoten stabil pada adonan yang bersifat basa.

Penelitian mengenai pembuatan *flakes* dengan substitusi labu kuning pernah dilakukan oleh Susilowati (2008) yang menyatakan bahwa perlakuan terbaik dari segi kadar air, daya rihidrase dan rendemen dari substitusi labu kuning dengan tepung tapioka adalah 60 : 40 sedangkan untuk rasa, tekstur dan warna adalah 65 : 35. Hal ini karena pada perlakuan tersebut *flakes* yang dihasilkan tidak terlalu keras, berserat dan tidak pahit juga memiliki warna kuning dan tidak berwarna coklat akibat browning. Hal ini diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Purnamasari dkk (2015) perlakuan terbaik dari

segi organoleptik pada penambahan tepung labu kuning adalah 10%, sedangkan dari segi fisik kimia pada penambahan tepung labu kuning 30%.

Sekarang ini, perilaku mengkonsumsi makanan siap saji atau cemilan semakin meningkat. Pada umumnya masyarakat gemar mengkonsumsi makanan siap saji yang bersifat praktis dan mengenyangkan. Flakes adalah salah satu jenis makanan kecil siap saji yang dapat dikembangkan dengan variasi rasa, warna, aroma (Hanawati, 2012).

Penambahan tepung labu kuning pada pembuatan *flakes* diharapkan dapat menjadi alternatif lain dalam memperoleh asupan vitamin A dan akan meningkatkan daya terima masyarakat terhadap produk *flakes*. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbitae moschata*) terhadap kadar beta karoten dan daya terima produk menjadi sangat penting.

B. Rumusan masalah

Rumusan masalah dari proposal penelitian ini adalah “bagaimana pengaruh substitusi labu kuning (*Cucurbitae moschata*) terhadap kadar beta karoten dan daya terima produk *flakes*”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi labu kuning (*Cucurbitae moschata*) terhadap kadar beta karoten dan daya terima produk *flakes*.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur kadar beta karoten produk *flakes*.
- b. Mengukur daya terima produk *flakes* gandum.
- c. Menganalisis pengaruh substitusi labu kuning (*Cucurbitae moschata*) terhadap kadar beta karoten produk *flakes* gandum.
- d. Menganalisis pengaruh substitusi labu kuning (*Cucurbitae moschata*) terhadap daya terima produk *flakes* gandum.
- e. Menginternalisasi nilai keislaman.

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam penelitian tentang kadar beta karoten dan daya terima produk *flakes* yang disubstitusi dengan labu kuning (*Cucurbitae Moschata*) .

2. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi tentang pemanfaatan labu kuning (*Cucurbitae Moschata*) dalam pembuatan produk *flakes*.

3. Bagi Penelitian Lanjutan

Dapat dijadikan acuan bagi penelitian sejenis.